



Zeit zum Genießen: Viele Besucher kommen zum Backtag nach Barrigsen.

FOTOS: HERMANN

Brot aus dem Lehmofen ist begehrt

Für den Backtag in Barrigsen backt der Verein für Heimat-, Kultur- und Brauchtumspflege 160 Laibe und mehr als 40 Platenkuchen

Von Frank Hermann

Barrigsen. Heiße Sache: Helfer des Barrigser Backhaus-Vereins haben am Wochenende wieder den großen Lehmofen sowie die beiden mobilen Holzbacköfen kräftig angeheizt, um die vielen Hundert Besucher des Backtages mit frisch zubereiteten Leckereien zu verwöhnen.

Schon früh bildeten sich lange Warteschlangen an den Verkaufsständen. „Bereits eine Stunde vor Beginn unseres Festes standen hier die ersten Leute, die frische und noch warme Brote aus dem Lehmbackofen kaufen wollten“, sagte Beate Peckmann, die am Backtag zum großen Kreis der ehrenamtlichen Helfer in der kleinen Ortschaft Barrigsen gehört.

Zum ersten Mal hat der Verein für Heimat-, Kultur- und Brauchtumspflege in diesem Jahr den Brotteig für die mehr als 160 Laibe selbst geknetet – und eigens zu diesem Zweck eine Knetmaschine angeschafft. Bislang lieferte eine Bäckerei aus einem Barsinghäuser Ortsteil den Teig für die frischen Roggenmischbrote.

Damit der Lehmofen im Backhaus rechtzeitig auf die ideale Backhitze von etwa 300 Grad Celsius kommt, beginnen Mitglieder

und Helfer des Vereins bereits zwei Tage vor dem Fest mit dem Vorheizen. In den frühen Morgenstunden vor dem Backtag kommen dann die Brote in den Ofen.

Anschließend sind die Platenkuchen an die Reihe: Mehr als 40 große Bleche mit Zucker-, Mandel- und Apfelkuchen werden für die vielen Besucher gebacken. Zudem heizt der Verein auf einem benachbarten Hofgelände seine beiden mobilen Holzbacköfen ein, um zum Beispiel frische Flammkuchen nach Elsässer Art oder auch für Vegetarier zuzubereiten.

Zum vielfältigen Speisenangebot beim Backtag gehörten zudem Schinkenkrustenbraten, Krautsalat und ofenfrische Laugenbrezel. Kinder durften ihre eigenen Teiglinge kneten und in einem kleinen Mini-Backofen von versierten Helfern zubereiten lassen. Das Rahmenprogramm für den Backtag unter dem Motto „Rund um den Apfel“ bildeten unter anderem Vorführungen zur Herstellung von Apfelgelee, ein Flohmarkt und Spielaktionen für Kinder, verschiedene Verkaufsstände und eine Schau mit historischen Landmaschinen.

Livemusik gab es mit Nele und Malte Stadler (Gitarre und Gesang) sowie mit der Rockabilly-Band Christine aus dem Westerwald.



Stolze Bäckerinnen: Thalia (von links), Theresa und Karlotta haben Teiglinge für den Mini-Backofen geknetet (oben). Sorgt für Nachschub: Erich Lehmann schiebt den Apfelkuchen in den Ofen des Backhauses (unten).

